اے لوگو! زمین میں سے حلال اور طیب چیزیں کھاؤ۔ (سورۃ البقرۃ:۱۶۸)

Halal Slaughtering and Safety Procedures

ذبح کا اسلامی طریقہ

Halal
A way
of life

According to Shariah & Halal Standard PS 3733

پنجاب حلال ڈویلپمنٹ ایجنسی

لاہور، پاکستان

اے لوگو! زمین میں سے حلال اور طیب چیزیں کھاؤ۔ (سورۃ البقرۃ:۱۶۸)

Halal Slaughtering and Safety Procedures

ذبح کا اسلامی طریقہ

According to Shariah & Halal Standard PS 3733

پنجاب حلال ڈویلپمنٹ ایجنسی

لاہور، پاکستان

تحریر: محمد سعید اختر فاضل مدینہ یونیورسٹی
شرعی ایڈوائزر: پنجاب حلال ڈویلپمنٹ ایجنسی

تقدیم و نظر ثانی: جسٹس خلیل الرحمٰن خان
چیئرمین: پنجاب حلال ڈویلپمنٹ ایجنسی

طبع اوّل: 2015

تعداد: 1000

فہرست

بسم اللہ الرحمٰن الرحیم

مقدمہ

پنجاب حلال ڈویلپمنٹ ایجنسی کی بنیاد حکومت پاکستان نے اگست 2012 میں بذریعہ سرکاری حکمنامہ رکھی تھی۔ اس ایجنسی کے قیام کا مقصد سرکاری سرپرستی میں حلال اشیاء کی سرٹیفکیشن، تشہیر، ترویج وترقی اور حلال فوڈ سیفٹی سٹینڈرڈ سے مطابقت کے لئے نظام قائم کرنا ہے۔ مزید براں حلال غذائی اور غیر غذائی اشیاء سے منسلک متعلقین کی صلاحیتوں (Capacity Building) کو بڑھانے میں مدد فراہم کرنا ہے تاکہ دنیا میں پاکستان کی پہچان حلال مرکز (Halal Hub) کے طور پر ہو اور پاکستان کی حلال صنعت ترقی پا سکے۔

پاکستان ایک زرعی ملک ہے۔ جو قدرتی حلال وسائل اور سونا اگلتی زرعی اراضی سے مالا مال ہے۔ پاکستان دنیا کا چوتھا بڑا مال مویشی پال ملک ہے۔ اسی طرح پاکستان سو فیصد حلال گوشت کا قدری سلسلہ (Value Chain) رکھتا ہے، کیونکہ مویشی سو فیصد حلال، قدرتی چارے اور غذا پر پرورش پاتے ہیں۔ پاکستان حلال کا مصدقہ اور قابل تعمیل نظام رکھتا ہے۔ جانور کو ذبح کرنے سے لے کر گوشت کی تیاری، کولڈ سٹوریج، اس کی ترسیل اور برآمد تمام مراحل حلال سرٹیفکیشن اداروں سے مصدقہ ہیں۔

حلال اور پاکیزہ خوراک اور مصنوعات کا بنیادی تصور اللہ تعالیٰ کی الہامی کتاب پر مبنی ہے، ارشاد باری تعالیٰ ہے: یَا اَیھُّا النَّا سُ کُلُوْا مِمَّا فی الَا رْضِ حَلَا لاً طِیّباً... اے

لوگو! زمین میں جو کچھ ہے اس میں سے حلال اور طیب کھاؤ۔ یہی وجہ ہے کہ حلال کو فروغ دینا اور شریعت کی تعلیمات کے مطابق اس کو معیاری بنانا ہماری اولین ذمہ داری ہے، تاکہ ملکی اور بین الاقوامی سطح پر حلال مصنوعات کی تجارت اور حلال سے متعلقہ تحقیقات کو فروغ دیا جاسکے۔

اس ایجنسی کے قیام کا مقصد عالمی منڈی میں حلال تجارت کے بڑھتے ہوئے رجحان اور اس میدان میں غیر معمولی تحدیات کا مقابلہ کرنا ہے۔ جس کی بنیادی اکائی سٹینڈرڈ سے مطابق اور ہم آہنگ اشیائے خوردونوش اور عام استعمال کی چیزوں کو حلال سرٹیفکیٹ کا اجراء ہے۔ یاد رہے کہ یہ سٹینڈرڈ PS3733 ہے جسے شرعی اصول وضوابط کی روشنی میں پاکستان سٹینڈرڈ اینڈ کوالٹی کنٹرول اتھارٹی کی ایک باڈی نے ترتیب دیا ہے۔ مزید براں! پنجاب حلال ڈویلپمنٹ ایجنسی کے چیئرمین جناب جسٹس خلیل الرحمٰن خان کی ذاتی کاوشوں سے وفاقی اور صوبائی سطح پر حلال کی پزیدائی اور بڑھوتی کے لئے قانون سازی اپنے آخری مراحل میں ہے جس سے اب حلال اور طیب اشیاء کی فراہمی سے متعلق وفاقی اور صوبائی قوانین نافذ اور روبہ عمل ہوں گے۔

محمد سعید اختر فاضل مدینہ یونیورسٹی

شرعی ایڈوائزر: پنجاب حلال ڈویلپمنٹ ایجنسی

تقدم ونظر ثانی

مملکت خداداد پاکستان میں حلال کی ترقی، ترویج اور فروغ کے لئے حکومت پنجاب کے تعاون سے پنجاب حلال ڈویلپمنٹ ایجنسی کا قیام عمل میں آیا ہے۔ اس ایجنسی کے قیام کا مقصد جہاں پاکستان کو دنیا میں بطور مرکز حلال (Halal Hub) متعارف کرانے کے لئے کوشاں رہنا ہے وہاں اندرون ملک منڈیوں تک رسائی رکھنے والے تاجروں کو بیرون ممالک عالمی منڈیوں کو اشیاء فراہم کرنے کے لئے ترغیب اور وسائل فراہم کرنا ہے۔ تاکہ پاکستان جیسے زرعی اور حیوانات کی دولت سے مالا مال ملک کے کسان، تاجر اور فارمر خوشحال ہوں، ملکی زرمبادلہ میں اضافہ ہو اور عالمی منڈی میں حلال تجارت کے فروغ کے لئے پاکستان اپنا اکلیدی کردار کرے۔

عالمی منڈی میں حلال تجارت کا بہت بڑا حصہ ہے۔ ایک محتاط اندازے کے مطابق اس کا سالانہ تخمینہ تین کھرب امریکی ڈالر ہے۔ جس میں پاکستان کا حصہ انتہائی کم ہے بلکہ نہ ہونے کے برابر ہے ۔ حلال صنعت وتجارت مثلاً فنانس مالیاتی، سیاحتی، ہوٹلنگ، ڈیری، اشیاء خوردونوش، ملبوسات، اشیائے زیبائش (کاسمیٹکس)، دواسازی اور کیمیکل وغیرہ کے مختلف شعبوں میں روز افزوں اضافہ دیکھنے کو مل رہا ہے۔

بادی نظر میں لفظ حلال کا اطلاق عام طور پر جانور کو حلال کرنے یا حلال گوشت پر ہوتا ہے سو اس ایجنسی نے اندرون وبیرون ملک حلال گوشت کی فراہمی کے لئے اپنی نظر حلال گوشت پر

مرکوز کر رکھی ہے۔ چنانچہ حلال گوشت کے حصول کے لئے بطور خاص عیاں ہونے والے امور درج ذیل ہیں۔

1- سب سے پہلے یہ کہ جانور حلال ہو۔

2- اس جانور کو ذبح کرنے والا شخص باشرع اور عملی مسلمان ہو۔

3- تیسرا اہم امر یہ ہے کہ جانور کو شریعت کے مطابق ذبح کیا جائے۔

لہذا ان تینوں امور کو مدِ نظر رکھتے ہوئے پنجاب حلال ڈویلپمنٹ ایجنسی کے شرعی ایڈوائزر عزیزم محمد سعید اختر نے یہ کتابچہ بنام "ذبح کا شرعی طریقہ" تحریر فرمایا ہے۔ جس کو میں نے اول تا اخر بالا ستعاب حرف بحرف پڑھا ہے جو مختصر مگر جامع و مانع ہے۔ امید ہے کہ حلال گوشت کے حصول کے لئے یہ کتابچہ ممد و معاون سب ہوگا اور اس کو پڑھ کر قربانی کا جانور ذبح کرنے والے حضرات سے لے کر گوشت کی صنعت سے وابستہ قصاب اور وٹرنری ڈاکٹر سب اس سے مستفید ہوں گے۔

جسٹس خلیل الرحمٰن خان

چیئرمین: پنجاب حلال ڈویلپمنٹ ایجنسی

1- حلال خوراک:

حلال ایک شرعی اصطلاح ہے اور اس سے مراد وہ خوراک ہے جو انسانی زندگی کی بقاء کے لئے مفید ہو، اور اس کا استعمال اسلام کے شرعی اصولوں کے مطابق جائز ومباح ہو۔

2- ذبح کی تعریف:

چھوٹی گردن والے حیوانات اور پرندوں مثلاً گائے، بکری اور مرغی وغیرہ کی گردن کے سامنے سے چاروں رگوں کو تیز دھار آلے سے کاٹنا ذبح کہلاتا ہے۔

3- نحر کی تعریف:

لمبی گردن والے حیوانات یا پرندوں مثلاً اونٹ اور شتر مرغ وغیرہ کی گردن کے آخر میں سینے پر ہنسلی کی ہڈیوں کے درمیان لبہ (نرخوہ) میں تیز دھار پھالا، چھرا اور خنجر گھونپ کر دم مسفوح (خون) خارج کرنے کو نحر کہتے ہیں۔

4- اسلامی طریقہ کار کے مطابق ذبح کرنے کی اہمیت:

گوشت کے حصول کے لئے حیوان کو ذبح کرنا شرعی حکم ہے۔ اللہ تعالیٰ نے قرآن مجید میں اس کی اہمیت کے پیش نظر حلال گوشت کو کھانے اور حرام سے اجتناب کرنے پر زور دیا ہے۔ حلال گوشت وہ ہے جسے قرآن وحدیث میں بیان کردہ

حلال جانوروں کوشریعت کے بتائے ہوئے طریقے کے مطابق اور اللہ وحدہ لاشریک لہ کا نام (تکبیر) پڑھ کر ذبح کر کے حاصل کیا جائے جیسا کہ اللہ تعالیٰ کا حکم ہے:

فَكُلُوا مِمَّا ذُكِرَ اسْمُ اللّٰهِ عَلَيْهِ اِنْ كُنْتُمْ بِاٰيٰتِهٖ مُؤْمِنِيْنَ. (سورة الأنعام: ١١٨)

پس تم اس میں سے کھاؤ جس پر اللہ تعالیٰ کا نام لیا گیا ہو اگر تم مومن ہو۔

اور وہ جانور حرام ومردار ہے جس پر ذبح کرتے وقت اللہ تعالیٰ کا نام نہ لیا جائے ایسے جانور کا گوشت کھانے سے اللہ تعالیٰ نے منع فرمایا ہے۔

5- حرام جانور اور مردار کی اقسام:

ا) وہ تمام جانور حرام ہیں جن کو اللہ تعالیٰ نے قرآن مجید میں حرام قرار دیا ہے مثلاً خنزیر وغیرہ

ب) مردار جانور جس کی تعریف اور اقسام یہ ہیں: حلال جانور کی روح ذبح کے علاوہ کسی بھی وجہ یا طریقہ سے نکل گئی ہو تو وہ مردار ہے جس کا کھانا حرام ہے البتہ اس کے چمڑے کو دباغت کے بعد استعمال میں لایا جاسکتا ہے۔ مردار کی اقسام کے بارے میں اللہ تعالیٰ کا فرمان ہے:

حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنْزِيْرِ وَمَآ اُهِلَّ لِغَيْرِ اللّٰهِ بِهٖ

وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْقُوْذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيْحَةُ وَمَآ اَكَلَ السَّبُعُ اِلَّا مَاذَكَّيْتُم وَمَا ذُبِحَ عَلَى النُّصُب... (سورة المائدة: ۳)

تم پر حرام کر دیا گیا ہے مردار، خون، خنزیر کا گوشت اور جس پر اللہ تعالیٰ کے سوا دوسرے کا نام پکارا گیا ہو، اور جو گلا گھٹنے سے مرا ہو اور جو کسی ضرب سے مر گیا اور جو اونچی جگہ سے گر کر مرا ہو اور جو کسی سینگ مارنے سے مرا ہو اور جسے درندوں نے پھاڑ کھایا ہو، لیکن جسے تم ذبح کر ڈالو تو وہ حرام نہیں اور جو آستانوں پر ذبح کیا گیا ہو (وہ بھی حرام ہے)۔

ج) وہ تمام جانور جن کی حرمت سنت رسول ﷺ میں مذکور ہے مثلاً گدھا، جلالہ (گندگی کھانے والے جانور اور پرندے جن کے گوشت اور دودھ وغیرہ سے بدبو آنے لگے)۔

د) شرعی نقطہ نظر سے ہر قسم کے زہریلے کیڑے مکوڑے اور حشرات الارض وغیرہ جن میں خون نہیں ہوتا ہے یا اگر ہوتا ہے تو وہ بہتا نہیں، مثال کے طور پر مکھی، مچھر، چھپکلی، سانپ اور چوہا وغیرہ سب حرام ہیں۔ البتہ جراد یعنی ٹڈی اس اصول سے مستثنیٰ ہے۔

ہ) ہر قسم کے وہ جانور جو گوشت خور، خونخوار اور کچلیوں سے شکار کرتے ہیں، مثلاً:

شیر، بھیڑیا، چیتا، لومڑ، کتا اور ریچھ وغیرہ۔

د) اسی طرح برمائی جانور جو زمین اور پانی، خشکی اور تری ہر دو جگہ پر رہتے ہیں مثلاً مگر مچھ، کچھوہ اور مینڈک وغیرہ۔

6- حرام پرندے:

ا) وہ پرندے جو خونخوار ہیں اور اپنے پنجوں سے شکار کرتے ہیں مثال کے طور پر عقاب، گدھ، باز اور چیل وغیرہ۔

ب) وہ تمام پرندے جو گندگی اور نجاست کھاتے ہیں انہیں جلالہ کہا جاتا ہے۔(جلالہ کی تعریف جیسا کہ اوپر مذکور ہے کہ وہ پرندے جو گندگی اور غلاظت کھائیں اور ان کے گوشت وغیرہ سے بدبو آنے لگے وہ جلالہ کہلاتے ہیں)۔

7- نجس:

ہر وہ چیز نجس ہے جو شرعاً ناپاک ہے شریعت نے جس سے پاک رہنے کا حکم دیا ہے اور بدن و کپڑوں پر لگ جانے کی صورت میں اس کو دھونے کا حکم ہو۔اسی طرح ہر وہ چیز جو ان ناپاک اشیاء سے آلودہ ہو جائے وہ بھی نجس ہے۔مثال کے طور پر انسان کی قبل و دبر سے خارج ہونے والا پیشاب و پاخانہ، قے اور پیپ وغیرہ، جانور کو ذبح کرتے وقت اس کی رگوں سے بہنے والا خون (دم مسفوح) بالاتفاق نجس ہے۔

8- قصاب (Slaughter Man) کی اہلیت:

ا) قصاب مسلمان ہو۔ عقیدہ توحید پر یقین رکھتا ہو۔ حضرت محمد ﷺ کو اللہ تعالیٰ کا آخری نبی (خاتم النبیین) مانتا ہو۔ اور قرآن مجید کے بارے میں اس کا عقیدہ یہ ہو کہ یہ اللہ تعالیٰ کی آخری الہامی اور ہر طرح کی تحریف سے پاک کتاب ہے۔

ب) دینی اعتبار سے اس کی اہلیت یہ ہو کہ وہ دین اسلام کے بنیادی ارکان نماز، روزہ کا پابند ہو۔ کیونکہ ذبح ایک شرعی فریضہ ہے جس کو صرف شریعت کا پابند شخص ہی سرانجام دینے کا اہل ہے۔

ج) قصاب پڑھا لکھا، باشعور عاقل اور ذہنی طور پر پختہ ہو جو اسلامی ذبح کے بنیادی احکام و مسائل اور شروط مثلاً حیوان کو ذبح، نحر اور عقر کرنے کو سمجھتا ہو، حلال و حرام اور مکروہ میں فرق کرنے کی صلاحیت رکھتا ہو۔ گوشت کی تیاری کے بارے میں مکمل آگاہی رکھتا ہو۔

د) ذبح کے وقت قصاب کی یہ نیت ہو کہ وہ اس جانور کو کھانے کی غرض سے صرف اللہ تعالیٰ کے نام پر ذبح کر رہا ہے۔

ہ) ذبح کے وقت قصاب حالت احرام میں نہ ہو۔

و) ذبح کے حوالے سے پیدا ہونے والے دینی مسائل کے حل کے لئے کسی شرعی

ایڈوائزر یا مفتی صاحب سے رابطے میں ہو اور اسی طرح حیوان کی صحت کے بارے میں اپنے علاقائی وٹرنری ڈاکٹر سے وقتاً فوقتاً رجوع کرتا ہو۔

9- ذبح کے آداب و مستحبات:

ذبح کے آداب و مستحبات سے مراد وہ امور ہیں جن پر عمل کرنا باعث اجر و ثواب ہے اور ان کو ترک کرنا مکروہ ہے چنانچہ ذبح کے آداب و مستحبات ذیل میں پیش خدمت ہیں۔

(ا) جانور کو نرمی اور اچھے طریقے سے ذبح خانہ لے جانا جیسا کہ حضرت ابو سعید خدریؓ فرماتے ہیں کہ ایک مرتبہ نبی کریم ﷺ کا ایک آدمی کے پاس سے گزر ہوا جو بکری کا کان پکڑ کر کھینچ کر لے جا رہا تھا تو آپ ﷺ نے فرمایا: اس کے کان کو چھوڑ دو اور اس کی گردن پکڑ کر لے جاؤ۔ ابن ماجہ

(ب) باوضو ہو کر، دائیں ہاتھ سے ذبح کرنا اور ذبح کرتے وقت تیز دھار چھری چلانے میں تیزی اور جلدی کرنا جیسا کہ رسول اللہ ﷺ کا فرمان ہے:

إِنَّ اللَّهَ كَتَبَ الإِحْسَانَ عَلَى كُلِّ شَيْءٍ... وَإِذَا ذَبَحْتُمْ فَأَحْسِنُوا الذِّبْحَةَ وَلْيُحِدَّ أَحَدُكُمْ شَفْرَتَهُ وَلْيُرِحْ ذَبِيحَتَهُ. (سنن الترمذی)

اللہ تعالیٰ نے ہر چیز پر احسان کرنا ضروری قرار دیا ہے۔۔ اور جب تم جانور کو ذبح

کروتو اچھے طریقہ سے ذبح کرواور جب تم میں سے کوئی ذبح کرنے لگےتو اسے چاہیے کہ وہ اپنی چھری کی دھار کو تیز کرلے اور ذبیحہ (جانور) کوآرام دے۔

ج) جانور کو نرمی سے بائیں پہلو پر لٹا کر اس کا منہ قبلہ رخ کرنا اور وہ اس طرح سے کہ جانور کا سر جنوب کی طرف ہو اور دھڑ شمال کی طرف ہو۔

عَنْ ابنِ عُمَرَرَضِیَ اللّٰہُ عَنْھُما أَنّہُ کَانَ یَکْرَہُ أَنْ یَأْکُلَ ذَبِیْحَۃً لِغَیْرِ الْقِبْلَۃِ.... وَلَا مُخَالِفَ لَہُ مِنَ الصَّحَابَۃِ. (منصنف عبد الرزاق ۴/۴۸۹ المحلٰی ۷/۴۵۴)

حضرت عبداللہ بن عمرؓ سے روایت ہے کہ وہ اس جانور کو گوشت کھانا مکروہ جانتے تھے جس کا منہ ذبح کے وقت قبلہ کی طرف نہ ہوتا تھا اور صحابہ کرامؓ میں سے کوئی بھی صحابی حضرت عبداللہؓ کے اس موقف کا مخالف نہ تھا۔

د) بڑے جانور کے ہاتھ پاؤں باندھ دینا، البتہ دایاں پاؤں کھلا رہنے دینا چاہیے تاکہ جانور کے اس ٹانگ کو حرکت دینے سے خوں اچھی طرح خارج ہو جائے۔

ہ) ذبح سے پہلے جانور کو چارا کھلانا اور پانی پلانا۔اس کا مطلب یہ ہے کہ جانور ذبح کے وقت بھوکا یا پیاسا نہ ہو۔

فقہائے کرام ذبح سے پہلے جانور کو پانی پلانے کی تاکید کرتے ہیں اور اسی طرح

وٹرنری ڈاکٹر کا کہنا ہے کہ اگر جانور کو ذبح سے پہلے پانی پلایا جائے تو اس سے خون کو بھرپور طریقے سے مکمل اور جلدی نکلنے میں مدد ملتی ہے۔

10- ذبح کرنے کے لئے آلہ اور دیگر آلات کی شرائط:

ا) آلہ تیز دھار ہو۔ ذبح کے وقت رگیں دھار کی تیزی کی وجہ سے کٹ رہی ہوں، کسی بوجھ یا قوت کی وجہ سے نہ کٹ رہی ہوں۔

ب) ہڈی، ناخن یا دانت وغیرہ سے ذبح نہ کیا جائے۔

ج) ذبح اور گوشت کے لئے استعمال کیے جانے والے تمام آلات و برتن صرف گوشت کی تیاری کے لئے ہی مخصوص ہوں اور اس کے علاوہ ان کا کوئی دوسرا

استعمال نہ ہو یعنی ان برتنوں کو حرام، نجس اور مردار گوشت کے لئے استعمال نہ کیا جاتا ہو۔

11- مذبوحہ جانور کی شرائط:

ا) ذبح کے وقت جانور زندہ ہو یعنی اس میں کچھ نہ کچھ یقینی حیات ہو۔

ب) جانور کو اس جگہ سے ذبح کیا جائے جہاں سے ذبح کرنے کا حکم ہے۔

ج) صرف ایسے جانوروں کو ذبح کیا جائے جن کو شرعاً ذبح کرنا جائز ہے یعنی جن کے حرام ہونے کے بارے میں قرآن وسنت میں کوئی صراحت موجود نہ ہو۔

د) حیوان کو صرف انسانی ضرورت یعنی خوراک کی غرض سے ذبح کیا جائے۔

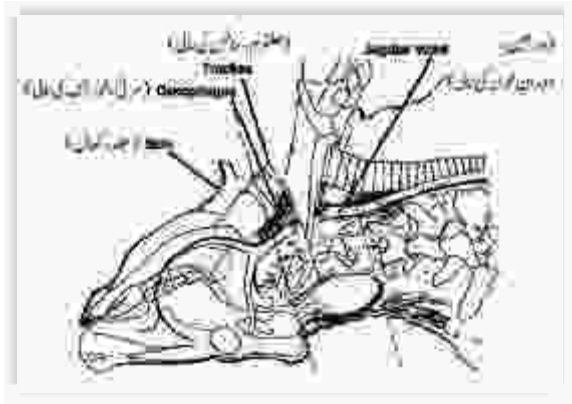
ہ) جانور کی روح فقط ذبح ہونے کی صورت میں نکلی ہو۔

12- ذبح میں کاٹی جانے والی رگوں کی تفصیل:

ذبح کے وقت جن جانور چار رگوں کو کاٹنا واجب ہے وہ درج ذیل ہیں:

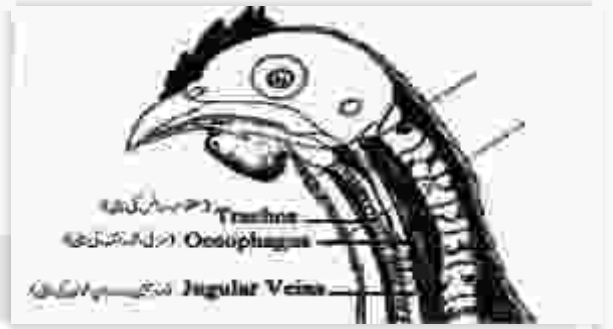
ا) (Trachea) حلقوم، سانس کی نالی

ب)(Exophagus) مرئی، خوراک کی نالی

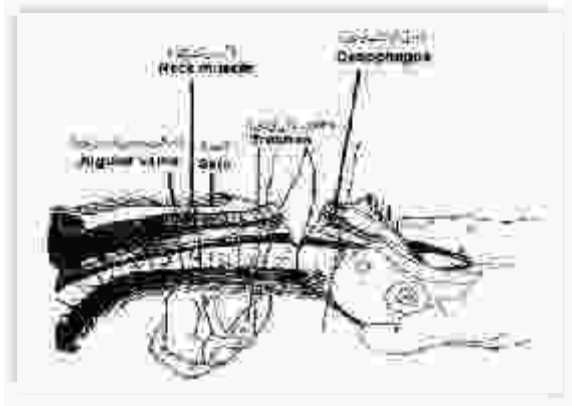
ج) د) (Jugular) دوجین، دوران خون کی دو رگیں جس کو شہ رگ کہا جاتا ہے

13- تکبیر کے الفاظ: بِسْمِ اللّٰهِ وَاللّٰهُ أَكْبَرُ

تکبیر پڑھنے کا وقت: ذبح کے لئے جب چھری پکڑ کر ہاتھ اٹھایا جائے تو اس وقت تکبیر پڑھی جائے۔

14- ذبح کرنے کا طریقہ:

بڑے جانور کو ذبح کرنے کا طریقہ یہ ہے کہ اس کے دائیں پاؤں کو کھلا رہنے دیں اور باقی ہاتھ پاؤں باندھ کر بائیں پہلو کے بل اس طرح لٹائیں کہ اس کا سر جنوب اور منہ قبلہ کی طرف ہو، ذبح کرنے والا جانور کے پچھلی جانب کھڑا ہو کہ اس کے

بائیں ہاتھ میں جانور کا سر ہو اور دائیں ہاتھ میں چھری ہو اور بسم اللہ واللہ اکبر کہہ کر قوت و تیزی کے ساتھ گلے پر گانٹھی سے نیچے چھری چلائے، کہ اس سے چاروں رگیں کٹ جائیں لیکن کاٹ اتنی زیادہ نہ ہو کہ سر جدا ہو جائے یا حرام مغز کی نس کٹ جائے۔ ذبح کی کاٹ ختم ہونے کے بعد خون نکلنے دیں اور جانور کو ٹھنڈا ہونے تک انتظار کیا جائے۔ اور اتنی دیر تک اس کی سلاخت اتارنا شروع نہ کی جائے جب تک وہ ٹھنڈا نہیں ہو جاتا۔

نیز پولٹری اور دیگر پرندوں وغیرہ کو ذبح کرنے میں بھی یہی طریقہ اپنایا جائے گا کہ ذبح کرنے والا قبلہ رخ ہو کر پرندے کو بھی قبلہ رخ کر کے تکبیر پڑھتے

ہوئے اس کی چاروں رگیں کاٹے اور چھری کو ہڈی تک لے جا کر روک دے۔ اس کاٹ میں اتنا مبالغہ نہ کیا جائے کہ سر وجود سے الگ ہو جائے یا حرام مغز کی نس کٹ جائے۔ نیز پولٹری اور پرندوں کو ذبح کرنے کے بعد ڈیڑھ تا اڑھائی منٹ تک انتظار کیا جائے اور پوری طرح روح (جان) نکلنے اور حرکت بند ہو جانے کے بعد پولٹری کی کھال اتارنا شروع کی جائے گی۔

15- نحر کرنے کا طریقہ:

اور جہاں تک اونٹ کو نحر کرنے کا تعلق ہے تو اس کا طریقہ یہ ہے کہ اونٹ کا بائیاں

گھٹنا باندھ کر تین ٹانگوں پر کھڑا کر کے گردن کے نیچے سینے کے قریب لبہ میں تکبیر پڑھ کر چھرا یا خنجر گھونپ کر خون (دمِ مسفوح) کو خارج کر دیا جائے۔

16- ذبیحہ کو ٹھنڈا کرنے، اس کی حرکات اور تڑپنے کو روکنے کے لئے درج ذیل امور کا بطور خاص خیال رکھا جائے:

ا) جانور کو ذبح کرتے وقت اس کی گردن نہ توڑی جائے

ب) اسی طرح ذبح کے دوران چھری کی نوک کے ساتھ حرام مغز کی نس نہ کاٹی جائے

ج) ذبح کے بعد جانور کی کھال اور اعضاء کو اتنی دیر تک نہ کاٹا جائے جب تک اس کی روح (جان) نہیں نکل جاتی۔

17- ذبح سے پہلے جانور کو مدہوش (Stunning) کرنا ممنوع ہے:

مملکت خداداد پاکستان میں حیوان، پرندوں اور پولٹری کو ذبح کرنے سے پہلے گیس، گن، ضرب وغیرہ یا گرم پانی کے حوض جس میں برقی رو گزر رہی ہو میں پولٹری کو ڈبو کر مدہوش کرنے پر پابندی ہے۔ جو قانونا جرم ہے اور جانور کو تکلیف دینے کی وجہ سے شرعا ناجائز ہے۔ اسی طرح جو گوشت بیرون ممالک سے درآمد کیا جائے اس کے لیے بھی ضروری ہے کہ وہ اسٹنگ کے بغیر اسلامی تعلیمات کے مطابق ذبح کیا گیا ہو۔

18- جانور کو ذبح کرنے میں مکروہ کام:

ا) یہ کہ چھری کو حلقوم کے نیچے لے جا کر باہر کی طرف نکالنا تا کہ حلقوم پیچھے سے کاٹا جائے

ب) آلات ذبح کو حیوان کے سامنے لہرانا یا ان کے سامنے تیز کرنا۔ جیسا کہ حضرت عبداللہ بن عمرؓ کی حدیث ہے جس میں رسول اللہ ﷺ نے حکم دیا کہ تم چھری کو جانوروں سے چھپا کر تیز کرو۔ احمد و ابن ماجہ

ج) اس قدر کھنڈی اور کند چھری سے ذبح کرنا کہ ذابح کو زور لگانا پڑے

د) ایک جانور کو دوسرے جانوروں کے روبرو ذبح کرنا یعنی ایک جانور کو دوسرے جانوروں کے سامنے ذبح کر کے انہیں ہراساں نہ کیا جائے، بلکہ جس جانور کو ذبح کرنا مقصود ہواُسے اس وقت معلوم ہو جب چھری اس کے گلے کو کاٹ چکی ہو۔

اتّـفَـقَ الـفُـقَـهَاءُ عَلَى أَنَّ مِنْ آدَابِ الذَبْحِ أَنْ لَا تُذْبَحُ بَهِيْمَةٌ أَمَامَ أُخْتِهَا .

(الموسوعة الفقهية ۱۰/۲۲۱)

فقہائے کرام کا اس بات پر اتفاق ہے کہ یہ امر ذبح کے آداب میں سے ہے کہ ایک جانور کو دوسرے جانور کے سامنے ذبح نہ کیا جائے۔

ہ) جانور کی روح نکلنے اور اس کے ٹھنڈا ہونے سے پہلے ہی اس کی سلاخت یعنی

کھال وغیرہ اتارنا شروع کر دینا مکروہ ہے

و) ذبح کے وقت چار رگوں کے علاوہ نخاع (حرام مغز کی نالی/Spinal Cord) کاٹنا یا حیوان کی گردن توڑنا بھی مکروہ ہے

ز) رات کے وقت ذبح کرنا مکروہ ہے کیوں کہ یہ امن و آرام کا وقت ہے لہذا آرام کے وقت میں تکلیف پہنچانا زیادہ تکلیف کا باعث ہے (امام کاسانی)

19- حلال جانور کے حرام یا مکروہ اجزاء:

حلال جانور کے درج ذیل سات اجزاء حرام یا مکروہ تحریمی ہیں:

ا) ذبح کے وقت شہہ رگ سے بہنے والے خون کو دم مسفوح کہا جاتا ہے یعنی بہتا ہوا خون جو بالاتفاق حرام اور نجس ہے۔ جس کا ذکر قرآن مجید کی متعدد آیات میں آیا ہے۔

دم مسفوح کے علاوہ چند اجزاء ایسے ہیں جن کو فقہائے کرام نے مکروہ تحریمی کہا ہے جو درج ذیل ہیں:

ب) نر جانوروں کا عضو تناسل

ہ) خصیے یا کپورے

ج) مادہ جانوروں کی پیشاب گاہ

و) گلٹی اور غدود

د) مثانہ یعنی پیشاب کی تھیلی

ز) پتہ یا پت (حاشیہ ابن العابدین)

ان مذکورہ اشیاء کا کھانا چونکہ انسانی وقار کے خلاف ہے اور اللہ تعالیٰ نے انسان کے لئے طیب اور پاکیزہ اشیاء کو حلال اور خبائث کو حرام قرار دیا چنانچہ ارشاد باری تعالیٰ ہے:

وَيُحِلُّ لَهُمُ الطَّيِّبٰتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبٰٓئِثَ. (سورة الأعراف: ١٥٧)

"وہ (رسول) پاکیزہ چیزیں ان کے لئے حلال فرماتے اور گندی چیزیں اُن پر حرام کرتے ہیں۔"